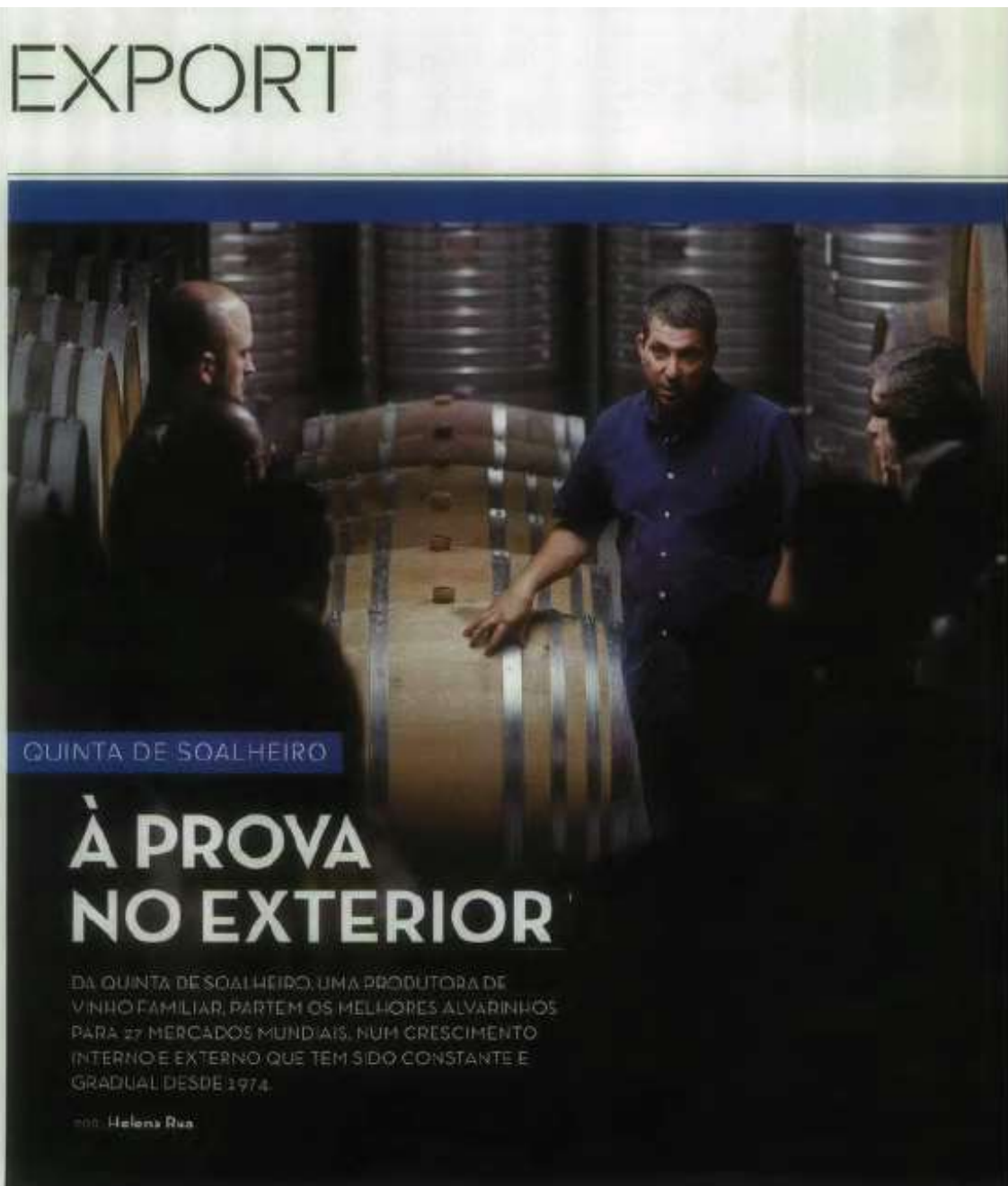


À Prova no Exterior

Tasting outside

Executive
DIGEST



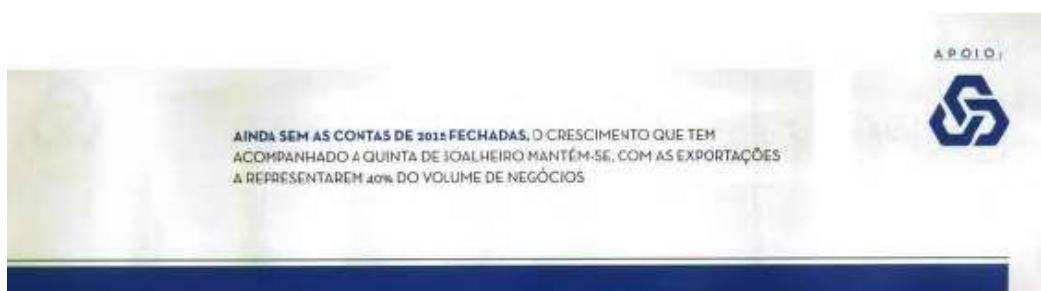
EXPORT

QUINTA DE SOALHEIRO

**À PROVA
NO EXTERIOR**

DA QUINTA DE SOALHEIRO, UMA PRODUTORA DE VINHO FAMILIAR, PARTEM OS MELHORES ALVARINHOS PARA 27 MERCADOS MUNDIAIS, NUM CRESCIMENTO INTERNO E EXTERNO QUE TEM SIDO CONSTANTE E GRADUAL DESDE 1974.

000 Helena Riva



A P O I O



segredo da Quinta de Soalheiro, fundada por João António Cerdeira, com o apóio de António Esteves Ferreira, que planteou a primeira vinha de Alvarinho nesse ano, tem sido a paixão pelo território e pelos vinhos, revela Luís Cerdeira, filho e neto, respectivamente, dos fundadores.

Hoje é Luís Cerdeira, com a irmã, Maria João, e a mãe, Maria Palmira, quem conduz o destino desta produtora de vinho dentro e fora do país.

As primeiras exportações começaram nos anos 90 e, actualmente, os vinhos Soalheiro são vendidos em 27 países, incluindo mercados tão diferentes como Brasil, Japão, Suécia, Estados Unidos da América, Israel, Singapura e Macau.

Luís Cerdeira adianta que o vinho Soalheiro tem registado um crescimento internacional gradual e constante, inclusive no mercado nacional. A presença do Soalheiro nesses 27 mercados «contribui para que um conjunto de amantes do vinho continue a descobrir o Vinho Verde de Monção e Melgaço - A Origem do Alvarinho e o grande potencial dos Vinhos Portugueses», refere. É de salientar que, em Portugal, a presença nos locais de referência tem-se feito sentir, com maior notoriedade, em estabelecimentos de restauração, garrafeiras e winebars e na exportação em estabelecimentos de restauração e lojas da especialidade, incluindo, mais recentemente, na Bulgária e na República Trindade e Tobago. «Os mercados surgem naturalmente à medida que vamos apresentando os nossos vinhos. Os novos mercados são uma incógnita, sendo nossa grande prioridade os actuais mercados», afirma, acrescentando que os vinhos Soalheiro estão «presentes em toda a Europa, mas os mercados emergentes têm maior potencial de crescimento. O Brasil, por exemplo, tem um clima fabuloso para os nossos vinhos, mas o mercado tem uma apetência forte para os vinhos tintos», confessa.



À esquerda Luís Cerdeira, enólogo e co-proprietário da Quinta de Soalheiro. Nesta página O vinho Soalheiro tem registado um crescimento internacional gradual e constante, inclusive no mercado nacional

A promoção no exterior é efectuada com participação em feiras de vinhos e acompanhamento dos clientes, participando a Quinta de Soalheiro também em acções desenvolvidas a nível internacional pelos Vinho Verdes e pela Vinportugal. Todos os Soalheiros são exportados, mas «naturalmente o Soalheiro clássico é mais conhecido em determinados mercados assim como o Primeiras Vinhas, Reserva ou ALLO em outros, «adequando-se as nossas dimensões de Alvarinho à cultura gastronómica de cada país».

Ainda sem as contas de 2015 fechadas, Luís Cerdeira adianta que o crescimento que tem acompanhado a Quinta de Soalheiro se mantém, com as exportações a representarem 40% do volume de negócios que em 2014 alcançou os 1,4 milhões de euros.

UMA HISTÓRIA FAMILIAR

Esta é uma história familiar que tem sido construída gradualmente, «desde a vinha da Quinta de Soalheiro

OS VINHOS SOALHEIRO ESTÃO «PRESENTES EM TODA A EUROPA, MAS OS MERCADOS EMERGENTES TÊM MAIOR POTENCIAL DE CRESCIMENTO, AFIRMA LUÍS CERDEIRA

EXPORT

QUINTA DE SOALHEIRO



certificada em agricultura biológica, defendendo a viticultura sustentável baseada no respeito pelo solo, pelas plantas e pelo homem, exaltando a riqueza do terroir de origem, à adega renovada recentemente», afirma Luís Cerdeira. «Criamos na adega um espaço que permite uma optimização da capacidade de vinificação com zonas específicas de fermentação e estágio, preservando todas as condições para paparicar os vinhos tornando-os exclusivos», garante. Aqui não são poupados os pequenos detalhes fundamentais «para garantir a consistência de qualidade dos grandes vinhos, permitindo um espaço que funcionalmente respeita a tradição vitícola e enológica, abrindo as portas à descoberta dos diferentes Soalheiros», refere Luís Cerdeira.

O enólogo adianta que a Quinta de Soalheiro possui uma sala de provas «com óptimas condições para a degustação de uma visão abrangente das diferentes dimensões do Alvarinho como é o caso do Soalheiro Clássico, Soalheiro Primeiras Vinhas, Soalheiro Reserva, Soalheiro Granit e do Soalheiro Terramatter – e ainda dos espumantes, o clássico Bruto e o Bruto Rosé, não esquecendo os inovadores ALLO e Soalheiro 9%, que se distinguem pelo teor alcoólico moderado com enorme elegância e frescura».

O vinho mais emblemático da quinta é o Soalheiro clássico, «contudo cada Soalheiro tem coaseguido encontrar o seu espaço de afirmação. O Soalheiro Primeiras Vinhas e Reserva são hoje em dia dos nossos vinhos mais respeitadas e apreciados, mas inovamos com o Terramatter, o Granit, o Oppaco, o ALLO, sacudindo os paladares e a descoberta de vinhos diferentes», diz. Internacionalmente o mais conhecido e reconhecido é o Soalheiro clássico e o Soalheiro Primeiras Vinhas, «até pela dimensão que já têm e os outros Soalheiros ainda estão a conquistar».

Entre as últimas novidades encontra-se o Soalheiro Terramatter, o Soalheiro Granit e o Soalheiro Oppaco. «O primeiro trata-se de um Soalheiro integralmente diferente, feito com uvas de produção biológica e engarrafado sem filtração. O segundo revela um perfil mais mineral em oposição ao perfil mais fru-

ENOTURISMO NA QUINTA DE SOALHEIRO

Uma das mais recentes apostas da Quinta de Soalheiro foi o reforço do Enoturismo.

No topo da adega, a sala de provas abre para o terraço panorâmico e permite observar as vinhas, as montanhas que circundam e fecham o vale, a vizinha Espanha e o briso do rio Minho que passa por perto, uma visão perfeita do Terroir único desta região. Integrando a Rota do Vinho Verde Alvarinho, os visitantes podem usufruir da vista privilegiada sobre o Vale do Rio Minho e serras que o envolvem, podendo aventurar-se nas vistas guiadas, descobrindo nas próprias vinhas as várias dimensões da casa. Por forma a revelar o total potencial enogastronómico, o convite estende-se até à vizinha Quinta da Folga, onde os aguarda uma prova de fumeiro tradicional de Melgaço, iguarias feitas segundo receituário antigo e de forma artesanal, aqui com prévia marcação. Assim, a Quinta de Soalheiro oferece a oportunidade de o turista vivenciar de perto a cultura e a tradição local de forma a contextualizar a importância histórica desta actividade agrícola na região, ressaltando a deliciosa gastronomia local com dicas de harmonização: o vinho ideal para cada tipo de prato regional.

tado do Soalheiro clássico e provém de vinhas de maior altitude. O terceiro é tinto e passados 37 anos do lançamento do Soalheiro, e após alguns ensaios prévios com bons resultados, abrimos um novo capítulo da história da primeira marca de Alvarinho em Melgaço: apresentamos o primeiro vinho tinto, o Soalheiro Oppaco, também pioneiro por se tratar de um vinho tinto da região com lote de uvas tintas (Vinhão) e uvas brancas (Alvarinho)», revela Luís Cerdeira. Com um perfil delicado e elegante, «esta nova aposta do Soalheiro baseia-se nas castas Vinhão e Alvarinho com a convicção de que a rusticidade do Vinhão é em parte moldada pela elegância do Alvarinho, encontrando um excelente balanço de aroma e sabor», conclui. ■

